



# Menüplan Tagesschule Fluntern

Eleonora, Wilma und Leith aus der Betreuung Herzog empfehlen diese Woche:

11.05.- 15.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesmenü</b>	<b>Bio Knospe Tagliatelle</b> LF, V <b>Tomatensauce</b> GF, LF, V <b>Pesto</b> GF <b>Reibkäse</b> GF <b>Gelber Bohnensalat</b> GF, LF, V	<b>Vegetarisches Soja Schnitzel paniert</b>  <b>Schalenskartoffel-schnitze</b> GF, LF, V <b>Curry Vollreis</b> GF, LF, V <b>Bio Knospe Gartenerbsen</b> GF, LF, V	<b>Crispy Tofu Ecken</b> LF <b>Stroganow Sauce</b> GF <b>Zitronenreis</b> GF, LF, V <b>Couscous</b> LF, V	<b>Auffahrt</b> <b>Betreuung bleibt geschlossen</b>	<b>Brückentag</b>  <b>Vegetarische Bolognese Lasagne</b>
<b>Fleisch oder Fisch</b>		<b>IP Suisse Paniertes Schweinsschnitzel</b> LF	<b>Poulet-geschnetztes mit Sweet &amp; Sour Sauce</b> LF		<b>Lasagne mit Rindfleisch</b>
<b>Täglich</b>	<b>Buffet mit verschiedenen Salaten (grüner-, Mais-, Rübli-, Randen-, Fenchel-, Gurken-, Kartoffel-, Caprese-, griechischer Salat) und saisonalem Gemüse/Früchte</b> <b>Verschiedene Kerne und Käsesorten</b>				

Herkunft Fleisch+Geflügel: Schweiz  
 Meeresfisch/Süsswasserfisch: Tagesangebot  
 Herkunft Brot/Feinbackwaren: Schweiz  
 Liebe Gäste

Glutenfrei GF  
 Laktosefrei LF  
 Vegan V

Bei Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen, wendet euch bitte an die Küchenmitarbeitenden.  
 Zu Fragen bezüglich Herkunft oder Produktionsland vom Tagesfisch geben die Küchenmitarbeitenden gerne Auskunft.